



Blend El Adivino

Cada día tomamos una media de 35.000 decisiones, es el momento de dejarnos llevar por [El Adivino](#)... El primer vino que descubre tu fortuna.

El Adivino es una Realidad Aumentada. La magia empieza [descargándote la App](#). Simplemente tienes que abrirla y enfocar con tu teléfono a la etiqueta de la botella para que el vino El Adivino cobre vida en realidad aumentada. Entonces, te descubrirá tu ticket de la fortuna.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD

Tempranillo de la zona Norte de España, Tempranillo de la zona Centro-Sur de España y Syrah de la zona Centro-Sur de España.

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-18°C

Notas de Cata

El Adivino es un vino que lo tiene todo, ricos y concentrados sabores de frutos negros y matices en los que se recrean los finos aromas ahumados. Vino excéntrico con mezcla de sensaciones suaves, casi de fina bollería donde el chocolate y los recuerdos a vainilla consuman un ansiado equilibrio. Al paladar, se irá descubriendo su carácter camaleónico, su potencia controlada que nos cautivará sorbo a sorbo.

Maridaje

Es un vino todoterreno, perfecto para beber solo o para acompañar tapas, quesos o platos exóticos como pato en salsa hoisin, curry indio picante o pad thai con chile rojo.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28º C. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

Premios

90 puntos

2020 James Suckling: El Adivino Premium Red



Blend

El Adivino Premium White

Cada día tomamos una media de 35.000 decisiones, es el momento de dejarnos llevar por [El Adivino](#)... El primer vino que descubre tu fortuna.

El Adivino es una Realidad Aumentada. La magia empieza [descargándote la App](#). Simplemente tienes que abrirla y enfocar con tu teléfono a la etiqueta de la botella para que El Adivino cobre vida en realidad aumentada. Entonces, te descubrirá tu ticket de la fortuna.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD

Verdejo de la zona Norte y zona Centro de España, Sauvignon Blanc de viñedos la zona Norte de España y Chardonnay de la zona Centro Sur de España.

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 6 y 8°C

Notas de Cata

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Complejo, sutil en nariz, marcado con aromas de melocotón y albaricoque y toques cítricos con fondo ahumado. Agradable, elegante con notas de frutas tropicales, ligeros matices de vainilla y acidez muy bien equilibrada.

Maridaje

Vino ideal como aperitivo, pero también puede acompañar platos de pasta, paella, y todo tipo de tapas frías. Marida perfectamente con todo tipo de pescados al horno, ahumados y quesos.

Información Técnica

El objetivo de la mezcla era crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España.

Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 °C. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.